


MENU

KAKTUSY 2026

WINEBAR

KATO KONCEPT KULINARNY

 150 ml

 250 ml

 500 ml

WINO BIAŁE / WHITE WINE

MARQUES DE VERDELLANO <i>Macabeo, Spain, 12% alk.</i>	PLN 15,00	PLN 25,00	PLN 39,00
MR SAUVIGNON BLANC <i>Sauvignon Blanc, RPA, 12,5% alk.</i>	PLN 21,00	PLN 31,00	PLN 60,00
OZZI CHARDONNAY <i>Chardonnay, Australia, 12,5%alk.</i>	PLN 23,00	PLN 33,00	PLN 62,00
RIESLING ME PFALZ <i>Riesling, Germany, 12% alk.</i>	PLN 24,00	PLN 35,00	PLN 65,00

WINO CZERWONE / RED WINE

MARQUES DE VERDELLANO <i>Tempranillo/Bobal, Spain, 12,5% alk.</i>	PLN 15,00	PLN 25,00	PLN 39,00
OZZI SHIRAZ <i>Shiraz, Australia, 13,5% alk.</i>	PLN 23,00	PLN 33,00	PLN 62,00
ANTICHELLO MERLOTI.G.T. <i>Merlot, Italy, 12%alk.</i>	PLN 27,00	PLN 39,00	PLN 71,00
CHIANTI RUFFINO D.O.C.G. <i>Sangiovese, Italy, 12,5%alk.</i>	PLN 31,00	PLN 45,00	PLN 85,00

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

PROSECCO VENETO I. G. T. <i>Glera, Italy, 11% alk.</i>	PLN 17,00	PLN 29,00	PLN 45,00
---	-----------	-----------	-----------

WINEBAR MENU

TACOS / marynowany kurczak, mango, kolendra, majonez chipotle, czerwona cebula, ogórek	PLN 27,00
FRYTKI ZAPIEKANE Z SEREM / czerwona cebula, chili, papryka, boczek, cheddar, majonez, chipotle	PLN 27,00
MAKARON SEPIA / łosoś, papryka, białe wino, kapary	PLN 39,00
ŻEBERKA W SOSIE BBQ / pieczone ziemniaki, krążki cebulowe, grillowana papryka i kukurydza	PLN 49,00

MENU WIOSNA 2026



Odwiedź naszą stronę

Kaktusy
KATO KONCEPT KULINARNY



Podziel się opinią

Kaktusy
KATO KONCEPT KULINARNY

Gdzie powstały Kaktusy

Miejsce, w którym znajdziecie naszą restaurację i Hotel Diament Plaza Katowice na ulicy Dworcowej pod numerami 9 i 11 posiada ciekawą historię. Budynek pod numerem Dworcowa 9 powstał na początku XX wieku. Jego wygląd został oparty o styl modernistyczny. Pierwotnie znajdował się tutaj hotel Cechowy. Odegrał on również swoją krótką rolę w okresie Powstań Śląskich w latach 1919-1920, jako niemiecki komisariat plebiscytowy. Były to czasy, kiedy Śląsk został podzielony pomiędzy Polskę i Niemcy.



Powstanie Dworcowej 11 datuje się na drugą połowę XIX wieku, jego architektura oparta została na historycyzmie, trendowi w architekturze tamtego okresu nawiązującego do naśladownictwa stylistyki minionych epok. W kolejnych latach międzywojennych, pod numerem 11 mieściła się m.in. administracja kolei, hotel Commerz Bank. Później do 1939 roku kawiarnia Grang, hotel „Central” z 30 pokojami, restauracja „Kaiser- Automat” Karola Kriegera. Z tamtego okresu zachowały się zdjęcia, które możecie zobaczyć w naszej historycznej galerii.

W 1945 roku pod numerem 9 otworzono Dworcową Kawiarnię i Restaurację, które z czasem zostały zmienione w późnych latach 50tych na księgarnię Dom Książki, a w drugiej części frontowej fasady powstała restauracja Kaktusy z charakterystycznymi kwiatami kaktusów w oknie restauracji. Kaktusy szybko stały się miejscem kultowym. Odbywały się tutaj spotkania bohemy artystycznej, polityków, dygnitarzy. Przesiadali w niej również esbecy podsłuchujący rozmowy gości restauracji. Wejście do niej zapewniały specjalne karty klubowe.



Zab czasu mocno nadwyrężył konstrukcję Dworcowej 11 i ze względu na stan techniczny budynku poddano go rozbiórce po roku 2009. Parcela została zakupiona przez inwestora Hotele Diament S.A. w 2016 roku. Dzisiaj czterogwiazdkowy Hotel Diament Plaza Katowice pod numerem 9 zachowuje swoją fasadą historyczny charakter dawnej kamienicy. Pod numerem 11 powstała nowa część hotelu, architektonicznie nawiązującą do otoczenia i łącząca obydwa budynki. Po prawej stronie wejścia do hotelu, wprost z nowopowstałego deptaka przy odnowionej ulicy Dworcowej, znajdziecie wejście do kultowych Kaktusów w nowej współczesnej odsłonie z nietuzinkowym menu.

www.kaktusykatowice.pl


MENU

KAKTUSY 2026


MENU WIOSNA 2026

KATO KONCEPT KULINARNY

PRZYSTAWKA

PODWĘDZANY TATAR Z JELENIA olej z trawą żubrową, marynowane rydze, kiszona rzodkiewka, majonez jałowcowy, panierowane żółtko	62 PLN
BROCHETTE Z POŁĘDWICY połędwica wołowa, wędzona słonina, majonez chimichurri, piklowana cebula	47 PLN
HARYNKA  matias Holenderski, mus z kiszonego jabłka, czerwona cebula, creme fraiche	29 PLN
MŁODY BURAK karmelizowany młody burak, feta, mus z pieczonego czosnku	32 PLN

ZUPA

KREM ZE SZPARAGÓW zielone szparagi, zioła	39 PLN
ŻUR  domowa biała kiełbasa, grzyby, jajko, ziemniaki	31 PLN
BULION WOŁOWY pieczona kalarepa, żebro wołowe, olej lubczykowy	30 PLN

MENU DZIECIĘCE

„Nie wiem” rosół z makaronem	17 PLN
„Nie jestem głodny” zupa pomidorowa	17 PLN
„Może być” kawałki kurczaka w panko, frytki, marchewka z pomarańczą	36 PLN
„Wszystko mi jedno” kluski śląskie, sos serowy, szpinak, filet z kurczaka	36 PLN
„Chcę iść do domu” domowe spaghetti z sosem pomidorowym	25 PLN

Zapytaj kelnera o listę z alergenami

Do każdej rezerwacji od 10 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.

Jeżeli chcą Państwo otrzymać fakturę VAT, prosimy o poinformowanie nas o tym przed poproszeniem o rachunek. Po otrzymaniu paragonu wystawienie faktury nie będzie możliwe.

DANIE GŁÓWNE

ROSTBEF BLACK ANGUS USDA PRIME pieczarki w czerwonym winie, ziemniak hasselback, mus z bakłażana	259 PLN	🍴 38
SEZONOWANY ANTRYKOT pieczarki w czerwonym winie, ziemniak hasselback, mus z bakłażana	185 PLN	🍴 32
POŁĘDWICA WOŁOWA sos Café de Paris, szparagi, gratin z boczkiem i serem camembert	165 PLN	🍴 30
JAGNIĘCINA biodrówka jagnięca, kotlet mielony z jagnięciny, fondant ziemniaczany, marchewka, purée z groszku	109 PLN	🍴 27
PERLICZKA krokiet ziemniaczany z krupniakiem, edamame, fondant z buraka	99 PLN	🍴 10
SCHAB SEZONOWANY sos z chorizo, kopytka z kozim serem i szczawiem, młoda kapusta	89 PLN	🍴 29
ROLADA ŚLĄSKA  kluski, modra kapusta	69 PLN	🍴 28
GOLONKO  sos z ciemnego piwa z gorczyczą, kapusta ze śliwkami, śląski kartofflak	64 PLN	🍴 24
TROĆ FIORDOWA kuskus perłowy, młode warzywa, sos z maślanki	85 PLN	🍴 11
LASAGNE ragout z zielonych warzyw, pesto z czosnku niedźwiedziego	49 PLN	🍴 8
KALAFIOR pieczony kalafior, purée z kalafiora, piklowane nowalijki, kruszonka chilli	49 PLN	🍴 2
SALATA szparagi, mieszane sałaty, cykorii, buraki, wędzony twaróg	49 PLN	🍴 1
DESER		
KARPATKA À LA „KAKTUSY” krem czekoladowy, lemon curd, wiśnie	35 PLN	
BANOFFEE sablé, banan, karmel	25 PLN	
FONDANT maliny, kataifi, lody	25 PLN	
MONO DESER zapytaj kelnera o dostępny smak	24 PLN	



Krzysztof Peć to Szef Kuchni z powołania, zamiłowania i pasji. W swojej podróży kulinarnej poznał tajniki kuchni myśliwskiej i staropolskiej. Swoje talenty rozwijał w znamienitych restauracjach w kraju, a niektóre z nich stworzył od podstaw. Miłośnik dobrej kuchni i wyjątkowych, niebanalnych produktów. Amator odkrywania i poznawania nowych smaków. Laureat licznych renomowanych konkursów kulinarnych. Juror w szkolnych konkursach kulinarnych, gdzie od lat wspiera młodych adeptów sztuki kulinarnej. Od 2012 roku juror konkursu Śląskie Smaki.

Przyjdź do Kaktusów i daj się zaskoczyć wyjątkowym smakiem!

Szlak Kulinaryny



Szlak Kulinaryny Śląskie Smaki powstał z inicjatywy Śląskiej Organizacji Turystycznej w 2012 roku. Jest jednym z pierwszych szlaków kulinarnych w Polsce.

Na Szlaku znajdują się restauracje i lokale gastronomiczne serwujące tradycyjne dania regionalne. Członkiem Szlaku może być tylko ten, kto uzyskał certyfikat „Śląskie Smaki”, potwierdzający jakość dań i ich regionalną autentyczność.

Kuchnia śląska jest jedną z najlepiej rozpoznawalnych kuchni regionalnych w Polsce. Potrawy oznaczone znakiem „Śląskie Smaki” przygotowywane są z najlepszych składników wg tradycyjnych receptur. Podróżując Szlakiem Kulinarным, można skosztować i poznać nie tylko kuchnię śląską, ale też zagłębiowską czy beskidzką.



www.slaskiesmaki.pl



Kaktusy
KATO KONCEPT KULINARNY